

PROEVERIJ OXALIS

18:00 T/M 21:30 UUR

Dit menu is alléén per tafel te bestellen.

MENU:

Noordzee krab met komkommer, madras en citrus (15)



Carpaccio 'tradizionale' met truffelmayonaise, Parmezaan, Pesto, rucola, pijnboompit en gepekeld cherrytomaat (16)
(met eendenlever krullen +3,50)



Open raviolo met zacht gegaard eidooier, gesmoorde spinazie en beurre blanc van gerookte knoflook (13)



Op brood gebakken griet met risotto van oude Beemsterkaas en saus van eekhoortjesbrood (16)



Zalm 40°C met venkel en kreeftencrème (15)



Gebraden kwartel met gekonfijt boutje, spitskool, witlof, walnoot en gevogelte jus met PX (14)



Lamszadel met structuren van ui, asperge en jus met kamille (25)

OF

Ossenhaas met gebakken foie gras, truffel en rode port jus (+ €12,00)



Dessert

3- gangen:	€37,-	Chefs menu
4- gangen:	€47,50	Krab, Raviolo, Lam, Dessert
5-gangen:	€57,-	Krab, Raviolo, Griet, Lam, Dessert
6-gangen:	€66,-	Krab, Raviolo, Griet, Zalm, Lam, Dessert
7-gangen:	€74,-	Krab, Raviolo, Griet, Zalm, Kwartel, Lam, Dessert
8-gangen:	€80,-	Krab, Carpaccio, Raviolo, Griet, Zalm, Kwartel, Lam, Dessert
10-gangen:	€91,-	Krab, Oester, Carpaccio, Raviolo, Griet, Zalm, Kwartel, Lam, Foie gras, Dessert

Voor wijzigingen in het menu kunnen wij kosten in rekening brengen.

